

“Hygienic air treatment in the Food industry”

Free webinar

The event took place on **March 20, 2024**, and was attended by **150 participants**, including professionals from the food industry, as well as academics and students from related fields.

The webinar began with a brief introduction to the company Clauger, followed by an exposition of the various applications of air treatment in the industry. These applications include refrigeration and environmental control for specific industrial processes. Additionally, the webinar presented the hygienic design criteria applied in the design of installed equipment for air treatment systems.

clauger México

Tratamiento de aire Higiene y seguridad alimentaria

Mélinda LEFEVRE – Especialista en higiene del aire - Clauger
Sébastien LAGNEAUX - Gerente Tratamiento de Aire - Clauger Latam

CONCEPTO DE HIGIENE EN LOS EQUIPOS

CLASIFICACIÓN ISO

No existe un estándar para evaluar o apoyar a los fabricantes de alimentos frente a la contaminación del aire (partículas inertes + vivas). Los marcos de referencia establecen una clasificación para el ámbito farmacéutico-hospitalario.

CLASSE	TAILLE DES PARTICULES					
	> 0,1 µm par m ³	> 0,2 µm par m ³	> 0,3 µm par m ³	> 0,5 µm par m ³	> 1 µm par m ³	> 5 µm par m ³
ISO 1	10	2				
ISO 2	100	24	10	4		
ISO 3	1.000	237	102	35	8	
ISO 4	10.000	2.370	1.020	352	83	
ISO 5	100.000	23.700	10.200	3.520	832	29
ISO 6	1.000.000	237.000	102.000	35.200	8.320	293
ISO 7				352.000	83.200	2.930
ISO 8				3.520.000	832.000	29.300
ISO 9				35.200.000	8.320.000	293.000

Norme internationale ISO 14644.1